

Протокол № 2
заседания Родительского контроля
за организацией и качеством питания
МОУ «Ясенковская ООШ»

от 18.09.2024 г.

Присутствовали: Председатель комиссии родительского контроля качества питания в МОУ Ясенковская ООШ», ответственный за питание Потапова А.А., члены комиссии: Е.А. Фролова, Жаркова К.С.

Повестка дня:

роверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.
анитарное состояния обеденного зала. Соблюдение гигиенических норм учащимися перед посещением столовой.
онтроль за качеством питания (дегустация пробных партий)


В результате проверки комиссия отметила следующее:
еню размещено на информационном уголке и полностью соответствует рациону питания на
анитарное состояние обеденного зала соответствует норме. Учащиеся перед обедом моют руки с мылом в классах, обрабатывают дезинфицирующим средством.
ри дегустации пробных партий обеда нарушений не выявлено. Блюда соответствуют требованиям. Вкусовые качества отличные.

Рекомендовано: продолжить просветительскую работу по привитию обучающимся гигиенических навыков; продолжить работу по организации и качеству питания в МОУ «Ясенковская ООШ»

Члены комиссии:

А.А. Потапова

К.С. Жаркова



Е.А. Фролова

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ясенковская основная общеобразовательная школа МО Арсеньевский район»

Акт № 2

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 18.08.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:
Томанова А. А.
Марков А. С.
Брадова Е. Н.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Если ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	

9	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
11	Проводится ли уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы жизнедеятельности?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил и личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
17	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>